Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 16 października 1926 roku. № 42

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Fermentacja alkoholowa.[1]

(Odczyt wygłoszony przez prof. Marc'a Van Laer'a dnia 11 lipca 1926 roku).

Pośród zjawisk chemicznych obserwowanych w życiu codziennem od najdawniejszych czasów najbardziej zwracała uwagę człowieka fermentacja alkoholu. Wpływały na to nie tylko względy praktyczne, ale i zupełnie swoiste właściwości fermentacji alkoholowej. Już Lavoisier, opisując ją, powiedział, że jest to najdziwniejszy i najbardziej uderzający proces pośród szeregu zjawisk, jakiemi zajmuje się chemja.

Łatwość, z jaką otrzymuje się fermentacja alkoholowa soku winogronowego, sprawiała, że wyrób wina był jednym z najwcześniejszych zabiegów przemysłowych uprawianych przez człowieka. Ale przygotowywanie piwa, w drodze fermentacji alkoholowej brzeczki zbożowej, będące operacją o wiele bardziej skomplikowaną, było również już powszechnie praktykowane w dawnym Egipcie. Fermentacja chlebowa, która jest znacznie trudniejszą, była znana mniej więcej w tym samym czasie.

A jednak, pomimo wielkiego bogactwa doświadczenia, nagromadzonego w ciągu wieków, wiadomości nasze, co do istoty zmian, zachodzących podczas tego zjawiska chemicznego rozwijały się niesłychanie powolnie. Obecność alkoholu została stwierdzona oddawna, ale z istotą drugiego produktu fermentacji kwasu węglowego zapoznaliśmy się znacznie później, dopiero dzięki Van Helmontowi. Lavoisier po raz pierwszy ustalił bilans zmian, zachodzących przy fermentacji, który obecnie wyrażamy wzorem:

$$C_6H_{12}O_6 \longrightarrow 2CO_2 + 2C_2H_6O$$

W ten sposób dowiadujemy się, co się staje z cukrem podczas fermentacji, ale rola drugiego ważnego czynnika, jakim są drożdże nie została wyjaśnioną. Dopiero w roku 1835 prawie jednocześnie Schwan, Kutzing i Cognard — Latour, badając drożdże pod mikroskopem stwierdzili, iż są to istoty uorganizowane i stąd wysnuli wniosek, że fermentacja alkoholowa jest wywołana przez istoty żywe, karmiące się cukrem i wydzielające alkohol i kwas węglowy.

Prace wymienionych uczonych zostały przyjęte przez współczesnych z niedowierzaniem, a częstokroć nawet z ironią.

Dopiero Pasteur ostatecznie wyjaśnił sprawę, opierając swą teorję na naukowych zasadach, tłomaczących istotę zmian, zachodzących podczas fermentacji. Wyniki prac Pasteura pod tym względem dają się ująć w trzy następujące podstawowe zasady:

1) fermentacje są wywoływane przez mikroskopijne istoty żywe. Twierdzenie to uczyniło aktualną sprawę t. zw. „samorództwa". Przed Pasteurem już wiedziano, że jeżeli nagrzewać łatwo rozkładający się płyn organiczny i chronić go przed wpływem powietrza to płyn ten nie będzie fermentował. Fermentacja nie wystąpi również, jeżeli płyn ten będzie się stykał z nagrzanem do wysokiej temperatury powietrzem. Zwolennicy teorji „samorództwa" twierdzili jednak, że nagrzewanie niszczy pewne własności płynu konieczne dla zjawisk życiowych.

Należy dodać, że technika doświadczeń pozostawiała wiele do życzenia. Są płyny, jak naprzykład mleko, bardzo trudne do sterylizowania z powodu zbyt słabej kwasowości. Z drugiej strony niektóre mikroby są bardzo odporne na działalność gorąca, w szczególności o ile chodzi o wysoką temperaturę powietrza. Trudności te zostały usunięte przez postęp techniki; przez uprzednie nagrzewanie naczyń, przez wynalezienie sterylizatora, co pozwala na otrzymywanie jednakowych stałych rezultatów. Zbadano rolę powietrza w przenoszeniu żywych organizmów. Ostatni krok został uczyniony, kiedy udało się stwierdzić, że nagrzewanie nie zawsze jest niezbędnym warunkiem sterylizacji płynu, ponieważ w niektórych wypadkach wystarcza filtrowanie przez porcelanę.

Nic nie pozostało z zarzutów czynionych przez zwolenników dawnej teorji „samorództwa. Stwierdzono, że fermentacja jest wynikiem działalności istot żywych. Jednocześnie w ten sposób zostały założone podwaliny pod współczesną technikę bakterjologiczną.

2) Każdy z rodzajów fermentacji alkoholowej, mlecznej, octowej lub amoniakowej jest wywołany przez pewien określony ferment, swoisty dla danej fermentacji. Z punktu widzenia botaniki ferment kwasu mlekowego różni się od fermentu masłowego i od fermentu alkoholowego. Badając różne fermentacje, Pasteur stwierdził pod mikroskopem, iż są one powodowane przez organizmy o różnym wyglądzie. Powziął on wtedy myśl o zależności, jaka istnieje pomiędzy zmianami fermentacyjnemi, a gatunkami botanicznemi, która je wywołuje. Dzięki technice bakterjologicznej, pod którą Pasteur założył podwaliny w swoich poprzednich pracach, udało mu się otrzymać i wydzielić pierwsze czyste okazy pewnych gatunków mikrobów.

Pojęcie swoistości odegrało w nowej, powstają-

---

[1]) Art. niniejszy ukazał się w Nr. 1393 „Le Petit Journal du Brasseur" z dnia 1 października 1926 roku.

cej nauce jaką jest mikrobiologja rolę fundamentalną. Pojęcie to stało się trwałą podstawą dla techniki przemysłów fermentacyjnych, dla techniki bakterjologji medycznej, które zaczęły rozwijać się w sposób zadziwiający prędki.

Możność dowolnego wywoływania danej fermentacji za pomocą ściśle określonej kultury drobnoustrojów lub możność wywoływania pewnej określonej choroby jest niesłychanym postępem w rozwoju nauki, jest zdobyczą, posiadającą pierwszorzędne znaczenie.

Dawne sposoby posiewu płynów fermentujących przez powietrze lub za pomocą płynów, które już fermentowały (kwaśne mleko, ser, osad z piwa) dawały rezultaty niepewne i zawsze zmienne. Częstokroć zachodziło kilka fermentacji. Jedynie sok winogronowy dzięki całokształtowi wyjątkowych okoliczności, nad któremi nie możemy zatrzymywać się dłużej, powoduje zawsze tę samą fermentację z dosyć znaczną regularnością. Jak stwierdzono drogą późniejszych badań, ta regularność fermentacji winnej jest uwarunkowana składem soku winogronowego, który sprzyja o wiele bardziej rozwojowi drożdży niż innych fermentów. Nie ulega wątpliwości, że okoliczność ta przez dłuższy czas utrudniała zrozumienie pojęcia swoistości.

Z pojęcia swoistości powstała następnie myśl, że czystość fermentacji jest zależną od czystości botanicznej fermentu. Myśl ta miała w następstwie niesłychane znaczenie w praktyce. Rzuciła ona zupełnie nowe światło na badania zmętnień, zachodzących podczas fermentacji wina i piwa. Rozpoczęto poszukiwania nad drobnoustrojami, powodującemi te choroby, zbadano naukowo zakażenia drożdży i brzeczki, stosując badanie mikroskopowe. W ten sposób odnaleziono źródła infekcji i odkryto środki uniemożliwienia ich przez staranne przestrzeganie czystości.

Wszystkie te pojęcia zostały ustalone przez Pasteura w jego badaniach nad fermentacją przemysłową. Podczas tych badań Pasteur dotknął przedmiotu swoich studjów późniejszych nad drobnoustrojami, powodującemi choroby zwierząt i ludzi, i odnalazł metody, które zostały wprowadzone do współczesnej medycyny. Wszystkie te wielkopomne zdobycze na polu nauki są logicznym wynikiem studjów Pasteura nad fermentacją alkoholową.

Zapoznaliśmy się już z istotną fermentu, wywołującego fermentację alkoholową, pozostaje do zbadania sposób, w jaki te drobnoustroje atakują cukier. Wyniki tych badań dają nam trzecią fundamentalną zasadę sformułowaną przez Pasteura.

3) Fermentacja jest procesem odżywiania się mikrobów. Naogół biorąc fermenty żyją i rozwijają się w warunkach dosyć różnych od innych istot żywych. W warunkach tych mogą one powodować jedynie ograniczony rozkład pożywek. Te właśnie ograniczone zmiany stanowią istotę fermentacji.

Zwróćmy uwagę na rolę jaką odgrywa pożywienie dla istot żywych. Pożywienie jest rezerwuarem energji chemicznej. Podczas rozkładu energja chemiczna zostaje uwolnioną i zużywaną przez istotę żywą dla własnych potrzeb (reakcje, synteza substancji ogranicznych, zjawiska mechaniczne, przenoszenie się z miejsca na miejsce, praca muskułów i t. d.). Większość istot żywych, żyjących w atmosferze tlenowej, używa powietrza do rozkładu pożywienia. Spalanie uwalnia znaczną ilość energji. Weźmy dla przykładu cukier:

$$C_6H_{12}O_6 + 12O \rightarrow 6CO_2 + 6H_2O + 2.945.000 \text{ jule.}$$

Jeżeli teraz weźmiemy pod uwagę jakiś ferment, naprzykład drożdże, spostrzeżemy, że fermentacja odbywa się prawie bez udziału tlenu. W tych warunkach rozkład cukru nie jest ostatecznym i zatrzymuje się w stadjum alkoholu:

$$1) \quad C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2 + 293.000 \text{ jule.}$$

Widzimy więc, że rozkład pożywki takiej, jak cukier, odbywa się w dwóch okresach: pierwszy okres jest okresem fermentacji alkoholowej. W zetknięciu się z powietrzem rozkład postępuje dalej przez spalanie się alkoholu:

$$2) \quad 2C_2H_5OH + 12O \rightarrow 6H_2O + 4CO_2 + 2.652.000 \text{ jule.}$$

Okres pierwszy jest charakterystyczny wyłącznie dla fermentów alkoholowych. Istota żywa w zetknięciu się z powietrzem może dokonać zmian ujętych we wzór pierwszy i drugi.

Ferment dokonywa jedynie zmian ograniczonych.

Podczas zmian ujętych wzorem pierwszym wydziela się o wiele mniej energji niż podczas zmian, ujętych we wzorze drugim. Dowodzi to, iż ferment dla uzyskania energji koniecznej do aktów życiowych musi rozłożyć o wiele większą ilość pożywienia, niż istota, żyjąca w stanie tlenowym.

Zwierzęta ssące rozkładają dziennie ilość pożywienia, wynoszącą od 2 do 4% ich wagi. Drożdże rozkładają ilość pożywienia, wynoszącą 300% ich wagi, a ferment kwasu octowego 10.000% swej wagi dziennie.

Widzimy więc, że fermenty są niszczycielami bardzo czynnemi materji organicznej. Pozwala to używać je na wielką skalę dla celów przemysłowych.

Ale ten specjalny sposób odżywiania się jest tylko następstwem warunków w jakich żyją fermenty. Sposób ten może uledz zmianie skoro zmienimy warunki ich życia. Jeżeli drożdże zostaną umieszczone w płaskiem naczyniu, znajdując się przez to w stanie tlenowym, zauważymy, że spalają one w zupełności cukier $CO_2 + H_2O$ nie dając wcale alkoholu.

I przeciwnie. Jeżeli będziemy przechowywać owoce i tkanki zwierzęce w warunkach pozbawionych powietrza, zauważymy, że cukry jakie one zawierają nie są spalane, lecz przetwarzają się na alkohol.

Widzimy więc, że fermentacja alkoholowa nie jest sposobem odżywiania się wyłącznym dla fermentów. Zależy ona od warunków środowiska i okoliczności w jakich ferment musi pracować. Fermentacja alkoholowa daje się osiągnąć również dzięki innym istotom żywym, które zazwyczaj spalają w zupełności swoje pożywienie. Fakt ten został ujęty przez Pasteura w sławną formułę: fermentacja alkoholowa jest to życie bez powietrza.

USTAWA O ZWALCZANIU NIEUCZCIWEJ KONKURENCJI.

Sprawa konkurencji, jak większość ważnych przejawów życia społecznego, była u nas normowana dotychczas przez trzy różne prawodawstwa, oraz szereg wydawanych później uzupełnień, co, razem wziąwszy, utrudniało orjentowanie się w rzeczach pierwszorzędnej wagi dla handlu i przemysłu.

Przemysł piwowarski jest zainteresowany niemniej od innych gałęzi naszego przemysłu w tem, by wykroczenia przeciwko zasadom lojalnej konkurencji zostały ściśle określone, ponieważ produkty przemysłu piwowarskiego, bardziej, niż inne, są narażone na nieuczciwą konkurencję. Szczególniej na prowincji próbowano niejednokrotnie wprowadzić w błąd spożywcę przez naśladowanie etykiet i rysunków, umieszczanych na butelkach. Analfabetyzm i niski poziom oświaty naszej prowincji sprzyjają nieuczciwej konkurencji. Niemal każdy z większych browarów posiada w swych archiwach dziesiątki najrozmaitszych etykiet, które na pierwszy rzut oka przypominają etykiety, umieszczane na jego produktach, a dopiero przy bliższem zbadaniu uwidaczniają inną nazwę i inny w szczegółach rysunek, naśladowany przez nieuczciwego przedsiębiorcę.

Chociaż sądy z nielicznemi wyjątkami ostro zwalczały wykroczenia przeciwko zasadom lojalnej konkurencji, ujednostajnienie ustawodawstwa w tej sprawie już odawna było podkreślane jako konieczność przez nasze związki przemysłowe.

Nowa ustawa, ogłoszona dekretem p. Prezydenta, będzie obowiązywać w całej Polsce od dnia 10 paźdz. r. b., a przepisy jej będą stosowane do wszelkiego rodzaju przedsiębiorstw, z wyjątkiem zawodów wolnych, które już uregulowały sprawę konkurencji w łonie swych stowarzyszeń, przewidując kary dyscyplinarne za wykroczenia przeciwko zasadom uczciwej konkurencji.

Artykuł I-szy nowej ustawy przewiduje, iż właściciel lub przedstawiciel przedsiębiorstwa ma prawo żądać ochrony wobec postępowania niesumienej konkurencji, starającej się odebrać mu klijentelę przez podrabianie jego produktów.

W tym celu ustawa zabrania używania nazw które mogłyby wprowadzić w błąd odbiorców. W razie gdyby znalazły się dwie firmy o jednakowo brzmiących nazwach, obowiązkiem przedsiębiorstwa jest umieścić takie dodatki, które uniemożliwiałyby wprowadzanie w błąd odbiorców.

Artykuł III-ci ustawy nie pozwala na rozpowszechnienie nieprawdziwych wiadomości o przedsiębiorstwie konkurencyjnem, na podburzanie pracowników konkurenta do niewypełnienia obowiązków służbowych, na wyjawianie tajemnicy obcego przedsiębiorstwa i t. d.

Artykuł IV-ty dotyczy pochodzenia produktów i zabrania używania nieodpowiadających rzeczywistości nazw geograficznych, dotyczących towarów lub wyrobów. Granice okręgów, posiadających w tym wypadku znaczenie, zostaną osobno określone. We wszystkich wypadkach, przewidzianych przez ustawę, poszkodowani będą mogli żądać w drodze sądowej zaniechania lub usunięcia wszystkiego, co wprowadza w błąd odbiorców. Prócz tego ustawa przewiduje wynagrodzenie za wyrządzone przez nieuczciwą konkurencję krzywdy. W razie niemożności dokładnego określenia poniesionych strat, możliwem będzie żądanie ryczałtowej sumy do 10.000 złotych. Rozsiewanie fałszywych wieści o stosunkach handlowo-konkurencyjnych przedsiębiorstwa, jako to: jakości, wartości, pochodzeniu, przeznaczeniu towarów, cen i t. p., będzie karane grzywną do 6 tys., lub aresztem do trzech tygodni. Winni podkopywania kredytu karani będą grzywną do 12 tys. złotych lub aresztem do 6 tygodni.

STANDARD BUTELKI.

W ostatnim numerze „Przemysłu Piwowarskiego" ukazał się list pisany przez jednego z przedstawicieli browarów prowincjonalnych, w którym została poruszona sprawa ujednostajnienia butelki do piwa. Sprawa ta jest bardzo nęcąca i jest zgodna z tendencją, jaka panuje w chwili obecnej w przemyśle, tendencją, dążącą do zredukowania wysiłku ludzkiego i zaoszczędzenia kosztów produkcji przez możliwe jej uproszczenie, do czego przedewszystkiem w najprostszej linji prowadzi stworzenie kilku typów produktów, zamiast panującej obecnie różnorodności.

Podobne metody wytwórczości stosowane są już oddawna przez wielki przemysł Zachodniej Europy i Ameryki. Nie mając nic przeciwko tej zasadzie, przeciwnie, uważając ją za zupełnie słuszną, należy się jednak zastanowić czy jest ona możliwa, o ile wchodzi w grę nie jedno przedsiębiorstwo, ale znaczna ich ilość i o ile specjalnie zależy na wyróżnieniu pewnego produktu, przez jego zewnętrzny wygląd lub swoiste znaki. Zrozumiałem jest, że dla hut szklanych, dla racjonalnej produkcji konieczną jest specjalizacja. Dlatego większość hut szklanych dobrze prowadzonych, decyduje się na wyrób butelek tylko pewnego typu.

Ale przecież nam nie chodzi o produkcję hut szklanych, ale o ochronę produkcji własnej, to jest piwa. Można powiedzieć nawet, iż browarom zależy i na ochrone naczyń. Butelki jednego typu, pozbawione zewnętrznych oznak, wyciśniętych na szkle, nie tylko nie dawałyby gwarancji przeciwko zawsze możliwej złej woli, ale częstokroć mogłyby utrudniać pracę, ponieważ mogłyby być używane i do innych celów, co w wielu wypadkach powodowałoby ich zanieczyszczenie i wpływałoby na jakość piwa. Przewidziało to prawodawstwo niemieckie, które zabrania używania butelek piwnych do innych celów, chroniąc je w ten sposób przed kontaktem z naftą, benzyną i temu podobnemi trudnemi do usunięcia płynami, które nie tylko zanieczyszczają w sposób trwały butelki, ale szkodzą piwu, a nawet zdrowiu konsumenta. Szczególnie w naszych warunkach, wobec istnienia całego szeregu detalistów, mających słabe pojęcie o higjenie i pozbawionych skrupułów, niebezpieczeństwo pod tym względem byłoby bardzo znaczne.

Jest to pierwszy wzgląd bardzo poważny, który przemawia przeciwko ustaleniu standardu butelki w naszych warunkach.

Poza tem istnieje jeszcze cały szereg przyczyn, które podobną inowację czynią nie tylko trudną do przeprowadzenia, ale wprost niepożądaną. Butelka z wyciśniętą na szkle firmą jest najlepszą marką ochronną dla produktu. Ułatwia ona kontrolę i prześladowanie wykroczeń. Nigdy tej gwarancji nie daje etykieta papierowa, nalepiana na butelkę. W razie podejrzenia oszustwa, procedura jest o wiele trudniejszą, a wykręty o wiele łatwiejsze. Dlatego browary domagały się, by w art. 24, p. 3 ustawy o opodatkowaniu piwa został umieszczony przepis gwarantujący własności butelki od piwa.

Charakterystycznem jest, iż skargi na brzmienie wymienionego artykułu napływają bardzo rzadko, i że większość, jeżeli nawet nie wszystkie browary, są zupełnie z obecnego stanu rzeczy zadowolone. Wymiana butelek jest niewątpliwie kłopotliwa, ale przy pewnym wysiłku i obustronnej dobrej woli nie nastręcza tak wielkich trudności.

Straty, wynikające z zamiany butelek, stanowczo obficie są powetowane przez korzyści, jakie browarom daje butelka, będąca ich własnośnią.

Jedynem wyjściem dla browarów, które uważają, iż ponoszą straty z powodu zamiany butelek, jest przyzwyczajenie detalisty i odbiorcy do zwrotu butelki do właściwego browaru.

Jest to łatwe do wykonania przy obustronnej dobrej woli i pewnym wysiłku.

W SPRAWIE USTAWY O OPODATKOWANIU PIWA.

Już dwa lata mijają od chwili wprowadzenia nowej ustawy o opodatkowaniu piwa. O wartości przepisów prawnych świadczą nie prace przygotowawcze, nie motywy, jakiemi kierował się prawodawca, ale zetknięcie się wydanych ustaw z życiem. Częstokroć przepisy, oparte na najwznioślejszych zasadach, poparte danemi statystycznemi, a nawet doświadczeniem i przykładami z życia innych krajów, w zetknięciu się z życiem okazują się zupełnie nieodpowiedniemi dla warunków, które mają normować. Szczególnie często zdarza się to w krajach. które zbyt wielką wagę przywiązują do suchej doktryny prawnej, posiłkując się metodą dedukcyjną wyprowadzania wniosków z pewnych ogólnych założeń. Zdarza się, iż nowowydane ustawy są zbyt ciasne lub odwrotnie przerastają stosunki, które powinny regulować. Zdarza się to rzadziej w krajach, które większą wagę przypisują prawu obyczajowemu, które rozwija się powoli i nie znosi abstrakcyjnych założeń.

W naszem prawodawstwie z trzech różnych odziedziczonych prawodawstw skleja się najczęściej nową całość. Stoimy więc wobec nowych trudności nieznanych w innych krajach. Prócz niebezpieczeństwa, wynikającego z zastosowania konstrukcji abstrakcyjnych do życia, mamy do czynienia z obcem doświadczeniem, które było dopasowane do stosunków państw, z któremi losy połączyły nas na szereg lat.

Ślady tej pośpiesznej roboty jaka została dokonana w ciągu ostatnich kilku lat w dziedzinie prawodawstwa dają się zauważyć na wszystkich dotychczas wydanych przepisach i zarządzeniach, czem tłomaczy się ich wielka ilość, ich braki, a częstokroć i sprzeczności.

Ustawa o opodatkowaniu piwa opracowana przy współudziale przedstawicieli przemysłu piwowarskiego przeszła już próbę prawie dwuletnią. Jest ona poniekąd kompromisem pomiędzy zarządzeniami jakie istniały w trzech dawnych zaborach. Kompromis ten wypadł na niekorzyść dawnych przepisów austryjackich i rosyjskich, które opierały zasadę opodatkowania piwa na mocy brzeczki lub ilości przerobionego słodu. Zasada, która zwyciężyła, obowiązywała już w b. zaborze pruskim. Obecna ustawa o opodatkowaniu piwa nie spotyka się już obecnie z zasadniczą krytyką ze strony przemysłu piwowarskiego, który gotów jest przyjąć każdą zasadę, byleby była jaknajprostsza i w szczegółach nie stwarzała trudności dla jaknajswobodniejszego obrotu piwem.

Ustawa z 1924 r. w szczegółach zawiera jednak niewątpliwie znaczną ilość zarządzeń, które bez szkody dla całości dałyby się zmienić, zaoszczędzając niepotrzebnej pisaniny, ułatwiając pracę naszym urzędom skarbowym i t. d.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego uważa, że okres dwuletni nagromadził już tak znaczne doświadczenie w sprawie ustawy o opodatkowaniu piwa, iż należałoby zebrać wszystkie fakty, pozwalające na wyprowadzenie pewnych wniosków. Reklamacje i skargi, które w tak dużej ilości napływały do Centralnego Związku i do związków dzielnicowych już stanowią pewien materjał krytyczny w stosunku do ustawy. Nie wszystkie uwagi nadsyłane przez browary były słuszne, ale znaczna część posiada istotną wartość. Dlatego Centralny Związek występuje z inicjatywą i z prośbą, by właściciele browarów i kierownicy techniczni zechcieli nadsyłać do dzielnicowych związków swe uwagi w sprawie braków ustawy o opodatkowaniu piwa, popierając je, naturalnie, motywami zaczerpniętemi z życia praktycznego. Po zebraniu całego odnośnego materjału, sprawa mogłaby być rozpatrzona przez Zarząd Centralnego Związku lub przez specjalną w tym celu wyłonioną komisję, której zadaniem byłoby przejrzenie nagromadzonego materjału i opracowanie projektu, uzupełniającego lub zmieniającego obowiązujące przepisy. Projekt ten, po opracowaniu, zostałby przekazany kompetentnym władzom od rozpatrzenia.

ZAWIADOMIENIE.

Dnia 31 października w Ostrowie Wielkopolsk. w Gmachu Teatru Miejskiego i 1 listopada w Krotoszynie Wielkopolsk. odbędzie się Walny Jesienny Zjazd Związku Piwowarów Polskich w Poznaniu.

Program zjazdu następujący:

Sobota 30 października: Spotkanie się przybyłych kolegów w Ostrowie w restauracji Teatru Miejskiego.

Niedziela 31 października: o godz. 10 rano początek zebrania, które odbędzie się w Ostrowie na sali Teatru Miejskiego.

Program dzienny następujący:

1. Zagajenie i powitanie.
2. Wybór przewodniczącego zebrania i sekretarza.
3. Odczytanie protokułu z ostatniego Walnego Zebrania.
4. Sprawozdanie zarządu.
5. Odczytanie programu komisji egzaminacyjnej.
6. Wybór nowego zarządu.
7. Wolne wnioski.

O godz. 13 nastąpi zwiedzanie browaru i wytwórni win p. Hirscha, a następnie o godz. 15 wspólny obiad. Po skończonym obiedzie dyskusje fachowe na temat tegorocznego chmielu, jęczmienia i słodu. Po skończonej dyskusji wieczór towarzyski.

Poniedziałek 1 listopada: o godz. 9 rano wyjazd samochodami do Krotoszyna, gdzie w gmachu hotelu Wielkopolskiego odbędzie się wykład profesora Krzemeckiego na temat: „Jak wpłynąć na podniesienie stopnia odfermentowania w piwnicy fermentacyjnej", a następnie dyskusja. Po skończonej dyskusji nastąpi zwiedzenie browaru Krotoszyńskiego, a o godz. 14 wspólny obiad. Na tem zjazd zakończy swoją pracę.

PIWOWARSTWO WE FRANCJI W 1926 ROKU.

Piwowarstwo francuskie, z powodu ogólnej sytuacji ekonomicznej i ciężkiego kryzysu finansowego we Francji, przeżywa bardzo ciężkie momenty w szczególności daje się to odczuć na północy i wschodzie Francji, gdzie spożycie piwa było największe.

W porównaniu z rokiem 1925 spożycie piwa w roku 1926 spadło o 10,5%. W ciągu pierwszych ośmiu miesięcy 1925 roku wyprodukowano 43.486.000 D. H. W tym samym okresie w roku 1926 ogólna produkcja wyniosła 38.714.000 D. H., co oznacza zmniejszenie o 4.772.000 D. H.

Redaktor dziennika „Le brasseur français" p. Jean Charlie uważa, iż błędem jest przypuszczenie, że spożycie zmniejszyło się z powodu podniesienia cen piwa. Przyczyny należy szukać w zmniejszeniu zarobków i w drożyźnie będącej następstwem dewalucji franka.

Na zjeździe syndykatów browarów francuskich w końcu zeszłego miesiąca sytuacja przemysłu piwowarskiego była głównym przedmiotem obrad.

Zwrócono uwagę na wzrost ciężarów podatkowych, pomimo zmniejszenia produkcji. Od przeszłego roku ciężary podatkowe na hektolitr wzrosły o 7,50 franka. Taryfy kolejowe w tym samym czasie podniosły się o 20%. Ogółem obciążenie podatkowe na mocy ostatnich przepisów wzrosło o 20 franków na D. H.

Wobec zwiększenia się kosztów produkcji i wzrostu podatków, podniesienie cen piwa było koniecznością.

Cena surowców, a głównie chmielu wzrosła w sposób niesłychany z powodu wywozu znacznych ilości chmielu przez eksporterów niemieckich, którzy płacą bardzo wysokie ceny. Nowe prawo o ośmiogodzinnym dniu roboczym będzie jeszcze jedną przyczyną pogorszenia się sytuacji w przemyśle piwowarskim.

Na kongresie postanowiono odwołać się do dzielnicowych związków w sprawie obecnej sytuacji i wynalezienia środków poprawy przez obniżenie cen surowców i przeciwstawienie się zarządzeniom rządowym, które przemysł piwowarski zbytnio obciążają.

Z powodu wzrostu cen piwa i zubożenia ludności w niektórych częściach Francji, w szczególności na północy rozwinęła się niesłychanie potajemna produkcja piwa, która wyrządza krzywdę nie tylko browarom, ale i skarbowi, ponieważ piwo w ten sposób produkowane nie opłaca żadnych podatków.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	7/X. 34,50 zł. 12/X. 34 zł. 13/X. 34 — 35 zł.
Poznań.	8/X. 30 — 33,50 zł. 9/X. 30 — 34 zł. 13/X. 30 — 35 zł.
Łódź.	11/X. 35,50 zł. 13/X. 36 — 37 zł.
Wilno.	9/X. 32 — 34 zł. 12/X. 32 — 34 zł.
Lwów.	7/X. 30 — 31 zł. 8/X. 30 — 31 zł. 13/X. 30 — 31 zł.
Lublin.	7/X. 34 zł. 12/X. 34 zł.
Katowice.	8/X. 36 — 38 zł.
Berlin.	7/X. 212 — 252 Mk. n. 9/X. 218 — 254 Mk. n. 11/X. 219 — 255 Mk. n. 13/X. 219 — 225 Mk. n.
Hamburg.	8/X. Dunaj 9,70 hfl. 11/X. Malting barley 9,60 hfl. 13/X. Dunaj 9,65 hfl.
Chicago	8/X. 56 — 76 cts. za bushel. 9/X. 56 — 75 cts. za bushel. 12/X. 52 — 72 cts. za bushel.

CENY CHMIELU.

Lwów. 9/X. Na rynku chmielowym duże ożywienie. Zakupy czynione przez eksporterów zagranicznych trwają w dalszym ciągu. Notowano I-a 135 dol. gatunki gorsze 110 — 125 d.

Norymberg. 7/X. Notowano rynkowy 460 — 490 mk. n. Würtemb. 545 mk. n. Tendencja spokojna. Ceny niezmien. 8/X Notowano rynkowy 470 mk. n. Würtemb. 540 mk. n.

Żatec. 7/X. Notowano I 4000 — 4200 k. č. Gatunki średnie 3500 — 3800 k. č.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7